

« LES APÉRITIFS »

<i>Ricard</i>	2cl	4 €
<i>Porto, Suze, Martini</i>	5cl	5 €
<i>Kir</i>	12cl	5 €
<i>Kir Royal</i>	12cl	11 €
<i>Coupe de Prosecco « Riccadonna »</i>	12cl	7 €
<i>Coupe de Champagne « La Plage »</i>	12cl	10.50 €
<i>Coupe de champagne « Mumm Cordon Rouge »</i>	12cl	12 €
<i>Bitter San Pellegrino (Sans Alcool)</i>	10cl	4,50 €

« RIEN Q'UN VERRE... »

Blanc	<i>Apremont, Romain Chamiot</i>	5 €
	<i>IGP, « Côtes de Gascogne », La Noisette</i>	7 €
	<i>Macon-villages, château de Nancelles</i>	7 €
Rouge	<i>Côtes du Rhône « Ventajol »</i>	5 €
	<i>Pic Saint Loup « Les Trois Poules », Domaine Haut-Lirou</i>	7 €
Rosé	<i>IGP Méditerranéen « LA PLAGE »</i>	6 €
	<i>Côtes de Provence « Prestige » Minuty</i>	8 €

« BIÈRE »

« PRESSION 25cl ou 50cl »

« BOUTEILLE 33 CL »

<i>Poretti 5°</i>	4.50 € / 8 €	
<i>1664 « blanche » 5°</i>	4.50 € / 8 €	<i>San Miguel</i> 8 €
<i>Grimbergen « Rouge » 6°</i>	4,50 € / 8 €	<i>Desperados</i> 8 €
<i>Grimbergen « blonde » 6,7°</i>	5 € / 9 €	<i>Triple Karmeliet 8.4°</i> 7 €
<i>Brooklyn East IPA 5.5°</i>	5 € / 9 €	<i>Brooklyn « Sans Alcool »</i> 6 €
<i>Bière du Moment</i>	5 € / 9 €	

« NOS SODAS ET SOFTS »

<i>Sirop à l'eau</i>		3,50 €
<i>Pêche, Fraise, Citron, Menthe, Grenadine, Orgeat</i>		
<i>Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry</i>	33cl	4,50 €
<i>Orangina, Oasis Tropical, Fuzetea, limonade</i>	25cl	4,50 €
<i>Jus de fruit « RAUCH »</i>	20cl	4,50 €
<i>Orange, ACE, Tomate, Abricot, Fraise, Ananas, Pomme</i>		
<i>Schweppes Tonic ou Agrumes</i>	25cl	4,50 €
<i>Red Bull, Pastèque ou Sans Sucre</i>	25 cl	5 €
<i>Cidre Loïc Raison « La fruitée » 2.5°</i>	33 cl	5 €

« LES EAUX »

<i>Badoit Rouge ou Evian</i>	33cl	4 €
<i>Badoit Verte ou Evian</i>	75cl	6 €

« BOISSONS CHAUDES »

<i>Café, Décaféiné</i>	2,50 €
<i>Thé (Vert, Vert Menthe, Ceylan, Earl Grey, Fruits Rouges, Vert Jasmin)</i>	4.20 €
<i>Infusions (Verveine, Verveine Menthe, Eaux d'agrumes, Alpes)</i>	4.20 €
<i>Chocolat chaud</i>	4.20 €
<i>Chocolat ou Café Viennois</i>	4,80 €
<i>Cappuccino</i>	5 €
<i>Irish coffee</i>	9 €
<i>Affogato (Boule de glace vanille, Espresso)</i>	6 €

« NOS MOCKTAILS »

BORA BORA	8 €
<i>Jus d'Ananas, Purée de Fruit de la Passion, Jus de Citron Vert, Sirop de Grenadine</i>	
VIRGIN MOJITO / FRAISE OU PASSION	8 / 9 €
<i>Citron vert, Menthe, Sucre de Canne, Eau Gazeuse</i>	
FREE GIN	8 €
<i>Gin Sans Alcool Ceder's, Tonic</i>	
SUZE TONIC « ZERO » ALCOOL	7 €
<i>La Petite Nouveauté du Moment, laissez-vous tenter...</i>	
CRODINO	8 €
<i>L'apérol Spritz sans alcool</i>	

« NOS COCKTAILS »

PORNSTAR MARTINI	12 €
<i>Vodka « Absolut », Liqueur de Fruit de la Passion « Passoa », Sirop de Vanille, Purée de Fruit de la Passion, Shot de Prosecco « Riccadonna »</i>	
BORA TWINS	10 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert, Purée de Passion, Sirop de Grenadine</i>	
EXPRESSO MARTINI	12 €
<i>Vodka « Absolut », Kahlua, sirop de sucre, 1 expresso</i>	
HIBISCUS MEZCALITA	10 €
<i>Mezcal, Cointreau, Citron vert, Sirop d'hibiscus</i>	
STRAWBERRY SOUR	11 €
<i>Gin, Purée de fraise, Jus de citron, Blanc d'oeuf, Sirop de sucre</i>	
LE CHALEUREUX (Mini 2 personnes)	12 €/pers.
<i>Vodka « Absolut », Jus de cranberry, Sirop de violette, Tabasco</i>	

« NOS MOJITOS »

CLASSIC	10 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Eau Gazeuse</i>	
PASSION	11 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Purée de Fruit de la Passion, Eau Gazeuse</i>	
STRAWBERRY	11 €
<i>Rhum « Havana » 3 ans, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Purée de Fraise, Eau Gazeuse</i>	
NOISETTE	11 €
<i>Liqueur de Noisette « Frangelico », Citron vert, Menthe, Prosecco</i>	

« BAR A GIN »

BOMBAY SAPPHIRE 5cl	40° Angleterre	9 €
Infusé avec 8 plantes botanique pour un résultat puissant		
4810 MONT BLANC 5cl	41° France	12 €
Gin local à base de plantes, racines, écorces et fruits à l'eau pure du Mont Blanc		
MONKEY 47 5cl	47° Allemagne	12 €
Ample, précis et frais. Notes d'Agrumes, de Camphre, Épice, Lavande, Patchouli Dépaysant. Notes de Yuzu Jaune, Poivre de Sansho, Thé Gyokuro		
BEEFEATER 5cl	47° Angleterre	8 €
Aux notes de Poivres, Thym Citron, Verveine, Amande et Coriandre		
BOMBAY CITRON PRESSE	37.5° France	10 €
Frais et équilibré grâce à une sélection de citrons méditerranéens		
BROCKMAN	40° Angleterre	10 €
Fruité et doux aux notes de fruits rouges dont la myrtille et la mûre		

« MULES EN FOLIE »

ABSOLUT MULE	10 €
<i>Vodka « Absolut », Jus de Citron Vert, Ginger Beer</i>	
LONDON MULE	10 €
<i>Gin « Beefeater », Jus de Citron Vert, Ginger Beer</i>	
CARRIBEAN MULE	10 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Jus de Citron Vert, Ginger beer</i>	

« SPRITZ PARTY »

APEROL SPRITZ	10 €
<i>Aperol, eau Gazeuse, Prosecco "Riccadonna", Tranche d'Orange</i>	
FIORANTE SPRITZ	11 €
<i>Liqueur de Fleur de Sureau "Fiorente", Eau Gazeuse, Prosecco "Ricadonna", Tranche de Citron Jaune</i>	
CAMPARI SPRITZ	10 €
<i>Campari, Eau Gazeuse, Prosecco, Tranche d'Orange</i>	
CHAMBORD SPRITZ	11 €
<i>Liqueur de Framboise "Chambord", Eau Gazeuse, Prosecco, Fruits Rouges</i>	

« A PARTAGER A L'APERERO »

FRITURE DE PERCHES	15 €
<i>Préparée par nos soins et Accompagnée de sa sauce tartare « Maison »</i>	
GRAVELAX DE SAUMON	15 €
<i>Gravelax de Saumon préparé « Maison », Accompagné de blinis et Tzatziki « Maison »</i>	

« UN PEU DE FRAÎCHEUR »

SALADE « dans l'esprit » CÉSAR	19 €
<i>Salade Romaine, Poulet croustillant « Maison », Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan, Croutons, Œuf parfait et Sauce façon César « Maison »</i>	
CROUSTINE de REBLOCHON	17€
<i>Feuille de Brick, Reblochon, Noix, Lard grillé, Salade romaine, Endives, Pommes granny, Vinaigrette de cidre et miel</i>	

« LES POKES CÉRÉALES »

BOWL SAUMON	24 €
<i>Blé tendre, Gravelax de Saumon, Concombre, Avocat, Fèves de Soja, Radis noir, Mangue, Coriandre, Cébette et Sésame</i>	
BOWL VEGGIE	20 €
<i>Blé tendre, Tofu mariné, Concombre, Avocat, Fèves de Soja, Radis noir, Mangue, Coriandre, Cébette et Sésame</i>	

« SAVEURS ALPINES »

Nous souhaitons mettre en avant des produits prestigieux de notre région, c'est pour cela que nous avons choisi des produits de qualité tel que le Beaufort et l'Abondance sans oublier le Reblochon

LE "WINTER" BURGER	22 €
<i>Bun, Steak Haché 100% Français (180 grs), Chutney d'Oignons rouges, Roquette, Lard, Reblochon, Sauce tartare "Maison", Accompagné de Frites Fraîches</i>	
FONDUE 3 FROMAGES (à partir de 2 personnes)	22 €/pers.
<i>Comté, Beaufort, Abondance</i>	
FONDUE 3 FROMAGES aux CEPES (à partir de 2 personnes)	25 €/pers.
<i>Comté, Beaufort, Abondance</i>	
Demandez-nous l'animation "Oeuf et Kirsch" (+2€/Pers.)	

« INSPIRATIONS D'ITALIE »

TAGLIATELLES DANS L'ESPRIT « CARBONARA »	20 €
<i>Pâtes Fraîches, Crème, Lardons Fumés au Bois de Hêtre, Copeaux de Parmesan</i>	
RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE	29 €
<i>Riz Arborio, Bouillon de légumes, Parmesan, Beurre, Petits légumes, Lamelles de Truffe</i>	

« AU FIL DE L'EAU »

CURRY DE LOTTE	26 €
<i>Médallions de lotte, accompagné de son Patchwork de Légumes, Riz et sa Sauce au Lait de coco, Curry et Epices douces</i>	
OMBLE CHEVALIER	29 €
<i>Coulis onctueux de Carotte, Orange et Cumin accompagné de Riz sauté aux Légumes</i>	
SAUMON FAÇON FISH & CHIPS	24 €
<i>Fish and Chips de Saumon dans sa pâte à Tempura préparé « Maison » Accompagné de Frites de patates douces et sauce Tzatziki</i>	

« L'ÉTAL DU BOUCHER »

SOURIS D'AGNEAU À « L'ORIENTALE »	24 €
<i>Souris d'Agneau cuite longuement en basse température, Accompagnée de Légumes à l'oriental aux épices douces, Gratin de Pommes de terre traditionnel</i>	
« LE TIGRE QUI PLEURE » (épicé)	25 €
<i>Faux-filet de Bœuf mariné puis grillé, Cru à Cœur, servi « tiède » sur son lit de salade d'algues Wakamé, Piment, Coriandre, Menthe, accompagné de Frites Fraîches</i>	

Le four « JOSPER » est un à four à bois pour sublimer nos pièces de viande et leur donner un gout unique

ONGLET de BŒUF « ANGUS » (250 g)	26 €
<i>La plus goûteuse de toutes les pièces du Bœuf, Accompagnée de Frites Fraîches</i>	
PLUMA DE PORC	24€
<i>C'est « LE » morceau de Cochon par excellence, Accompagné de Frites Fraîches et salade</i>	
Sauces au choix : Roquefort, Cèpes ou Bourguignonne	

« MENU PETIT BAIGNEUR » 15 €

Enfant de moins de 12 ans

PLAT JUNIOR

Steak Haché 100% français OU « Fish and chips » de Cabillaud OU Filet de Poulet Pané «Maison », Frites Fraîches

BÂTONNET GLACÉ ou BOULE DE GLACE

SIROP A L'EAU

MENU LA PLAGE

43€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

SALADE dans l'esprit CÉSAR

Ou

CROUSTINE de REBLOCHON

~~~

**SOURIS D'AGNEAU**

Ou

**SAUMON façon « Fish and Chips »**

~~~

CRÈME BRULÉE

Ou

MOUSSE AU CHOCOLAT

« LES MILLE ET UNE SAVEURS »

MOUSSE AU CHOCOLAT	10 €
<i>Blanc d'Œufs montés et Chocolat sans sucre ajouté, Crumble Amandes, Noisettes et Noix de coco</i>	
CRÈME BRULÉE	9 €
<i>Saveur Vanille</i>	
TARTE TATIN	10 €
<i>Pommes confites au Poivre « Timut » et épices, Caramélisées lentement et recouvertes d'une pate sucrée maison</i>	
TARTE « FINE » inspiration Alain Passard, Chef étoilé qui met en avant les légumes dans l'assiette	11 €
<i>Fond croustillant sur un Biscuit joconde, Tomates confites et sa brunoise de Pommes, Poires et Ananas, Marinés dans un sirop aux saveurs multiples, servi avec un Riz au lait Vanille.</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES DES PAYS DE SAVOIE	11 €
<i>Beaufort, Tomme et Reblochon</i>	

« LES PAPILLES EN EFFERVESCENCE »

Le chef vous surprendra en vous proposant 3 mini desserts de la carte pour accompagner votre boisson

CAFÉ GOURMAND	11 €
<i>Café accompagné de mini desserts</i>	
THÉ GOURMAND	13 €
<i>Thé accompagné de mini desserts</i>	
POUSS' GOURMAND	15 €
<i>Café accompagné de mini desserts et d'un digestif (2cl)</i>	
CHAMPAGNE GOURMAND	19 €
<i>Champagne accompagné de mini desserts</i>	
IRISH GOURMAND	19 €
<i>Irish coffee accompagné de mini desserts</i>	
CHOCOLAT GOURMAND	13 €
<i>Chocolat chaud accompagné de mini desserts</i>	

« BANQUISE D'ÉTÉ »

Glaces réalisées par notre artisan glacier « Glaces des Alpes »

DAME BLANCHE	9 €
<i>Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Meringue, Chantilly</i>	
DAME ROUGE	9 €
<i>Glace Vanille, Glace Fraise, Coulis de Fruits Rouges, Meringue, Chantilly</i>	
DENT DU CHAT	9 €
<i>Glace Vanille, Crème de Marron, Brisures de Marrons Glacés, Chantilly</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS	9 €
<i>Glace Café, Glace Vanille, Coulis de Café, Chantilly</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9 €
<i>Glace Chocolat, Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Chantilly</i>	
COUPE GLACÉE PERSONNALISÉE	
<i>Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Framboise, Citron Vert, Poire, Coco, Mandarine, Citron de Sicile, Génépi, Ananas, Mangue</i>	
<i>2 boules</i>	6.50 €
<i>3 boules</i>	9 €
<i>Supplément chantilly</i>	2 €
LE SAVOYARD	12 €
<i>Sorbet Génépi, Liqueur de Génépi</i>	
LE COLONEL	12 €
<i>Sorbet Citron Vert, Vodka</i>	
LA SICILIENNE	12 €
<i>Sorbet Citron de Sicile, Limoncello</i>	
LA WILLIAM	12 €
<i>Sorbet Poire, Liqueur de Poire William</i>	